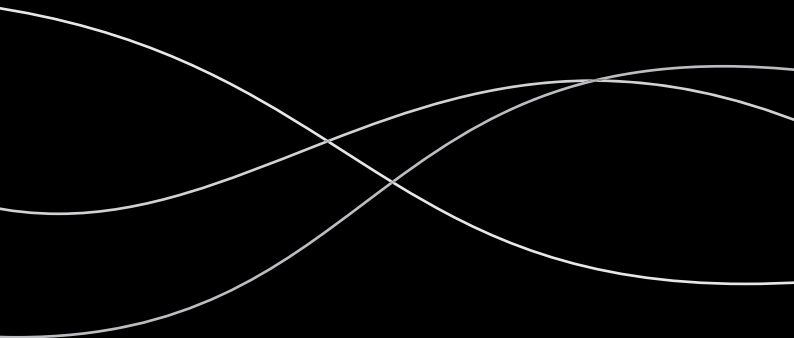

SCHUMANN PROFESSIONNEL

Cuisez autrement...



GUIDE D'UTILISATION

- User guide - Benutzerhandbuch - Guía del uso -
- Guida per l'uso - Guia de uso -

FRANÇAIS

INTRODUCTION

Vous avez fait le choix d'un produit au revêtement à hautes performances Schumann Professionnel et nous vous en remercions.

Avant la première utilisation, nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi et de respecter les règles correspondantes à votre ustensile. Les consignes suivantes concernent tous nos ustensiles, néanmoins certains revêtements peuvent demander une attention particulière. Nous vous récapitulons ci-après les conseils relatifs à l'utilisation et à l'entretien de votre ustensile ainsi que des idées pour la préparation d'aliments plus sains.

IMPORTANT

MONTAGE DU COUVERCLE

DESSUS

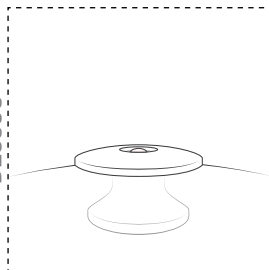


FIG. A - Déballage

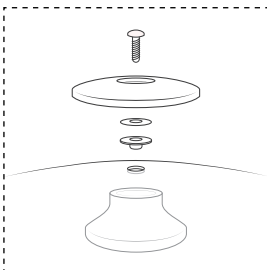


FIG. B - Séparation des éléments

DESSOUS

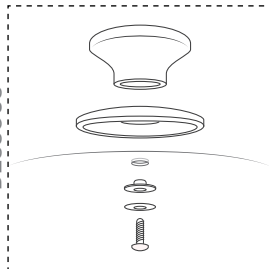


FIG. C - Montage

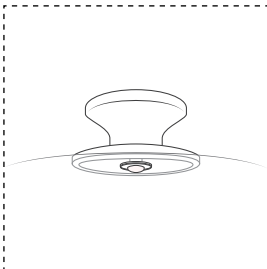


FIG. D - Final

CONSEILS D'UTILISATION

A. MAÎTRISER LA TEMPÉRATURE

L'utilisation continue d'une flamme forte peut affecter les propriétés de la couche antiadhésive et la qualité de cuisson. Préparez plutôt les aliments à basse ou moyenne température. Ainsi une température plus régulière peut être assurée pendant la cuisson. Il est important que vous choisissiez un ustensile, une plaque ou un brûleur de dimension adéquate à la portion de repas préparée.

Bien que les matériaux utilisés soient prévus pour résister à de fortes chaleurs, si vous cuisinez sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme du brûleur afin qu'elle ne touche pas les côtés du produit.

N'oubliez pas :

- La flamme forte endommage vos ustensiles !
- Laisser chauffer un ustensile à vide peut l'endommager.

B. PRÉPARER LES ALIMENTS

La maîtrise de votre ustensile et donc l'optimisation de son utilisation peuvent vous demander un certain temps. Étudiez les degrés de chaleur de votre cuisinière et observez comment votre ustensile réagit au changement de température.

Préparation des viandes

La haute température peut rendre la viande dure. La flamme forte n'est nécessaire que pour faire dorer la viande pendant un court instant. En cas d'oubli de l'aliment à puissance de cuisson élevée, ce dernier peut griller et endommager tant ses qualités nutritionnelles et gustatives que la surface à laquelle il risquera alors d'accrocher.

Même les filets les plus épais restent succulents et tendres si vous les grillez à basse ou moyenne température. Laissez une place suffisante entre les filets. Si vous chargez trop l'ustensile, la viande cuira à l'étouffée au lieu de griller. Si l'ustensile reste à moitié vide, le sortant de la viande peut brûler sur la surface vide.

Pour une viande encore plus tendre utilisez le couvercle "Cuisson Saveur" Schumann Professionnel pendant les premières minutes de cuisson. Les couvercles "Cuisson Saveur" sont fournis avec certaines poêles et autres ustensiles ou disponibles en pièces détachées chez nos revendeurs et sur le site www.schumannpro.com.

Attention à réduire la puissance de vos feux
lorsque vous utilisez votre couvercle !

Préparation des légumes

Le mode de cuisson de légumes savoureux : les griller et les cuire à l'étouffée. Faites chauffer une cuillère d'huile végétale* dans l'ustensile. Versez-y ¼ de tasse d'eau (650ml). Couvrez-le et diminuez immédiatement le degré de chaleur, ensuite, laissez les légumes cuire à l'étouffée quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Puisque vous cuisez à l'étouffée, laissez les légumes cuire moins longtemps, dans moins d'eau. Ils conservent ainsi leurs couleurs, leur saveur et leurs valeurs nutritionnelles.

*Vous pouvez choisir de ne pas ajouter d'huile, à feu doux.

CONSEILS D'ENTRETIEN

A. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

La surface de cuisson de l'ustensile est durable et très résistante. En prenant soin de votre ustensile, vous pourrez garder longtemps les propriétés de la couche antiadhésive.

Il est recommandé d'utiliser des cuillères, louches ou autres ustensiles du genre en plastique, silicone, bakélite ou en bois pour éviter d'endommager la surface de l'ustensile. Evitez d'utiliser des ustensiles métalliques pointus comme des fourchettes, ciseaux, couteaux ou des batteurs par exemple.

Les petites rayures n'influent que sur l'aspect de la surface, elles ne n'affectent ni la puissance de la couche antiadhésive ni le résultat de cuisson.

B. NETTOYAGE DES SURFACES INTÉRIEURES

Les ustensiles Schumann Professionnel sont conçus afin que vous puissiez bénéficier de leur excellente qualité sans que leur utilisation et leur nettoyage ne causent le moindre souci. Pour leur entretien il suffit de laver l'ustensile à l'eau savonneuse.

Bien que cela soit possible, il est déconseillé d'utiliser les lave-vaisselles automatiques. En effet, le produit d'entretien caustique et la haute température de l'eau utilisée dans le lave-vaisselle peuvent, à terme, endommager le produit.

Prélavage

Après avoir terminé de cuisiner, enlevez immédiatement l'ustensile de la cuisinière et laissez-le refroidir sur une surface résistante à la chaleur. Ne versez pas d'eau froide car cela peut causer le bossellement du fond et le reste d'huile et d'eau chaude peut jaillir. Pour

enlever les résidus alimentaires, faites tremper l'ustensile dans de l'eau chaude quelques minutes avant de faire la vaisselle.

- Revêtements classiques (Inox 18/10, Inox...)

Le nettoyage des articles en inox peut laisser apparaître des traces calcaires (taches blanches ou plus colorées que l'inox). Vous pourrez très facilement retirer ces taches en nettoyant l'ustensile avec du vinaigre blanc chaud. Pour ce faire, faites bouillir du vinaigre dans votre ustensile, puis frottez les taches.

Cette méthode est efficace et économique.

Afin d'obtenir des résultats optimaux, et surtout de ne pas marquer l'inox, il est très important de suivre toujours le sens de brossage dans le cas d'inox brossé. N'utilisez pas d'éponge abrasive pour le nettoyage de l'inox car vous risqueriez de le rayer.

- Revêtements anti-adhésifs (Greblon, Xylan...)

Lavez minutieusement votre ustensile après chaque utilisation pour enlever saletés et résidus alimentaires. En effet, lors de l'utilisation suivante ils pourraient brûler sur la surface de l'ustensile ou entraîner la formation de taches pouvant endommager la couche antiadhésive.

Veillez à n'utiliser que des produits d'entretien qui ne contiennent pas de poudre à récurer et où il est clairement indiqué sur leur étiquette qu'ils conviennent au nettoyage des surfaces antiadhésives. N'utilisez pas d'éponge métallique, grattoir fort ou poudre à récurer.

Les ustensiles en revêtement anti-adhésifs Schumann Professionnel vous offrent la possibilité de cuire avec peu ou sans matières grasses, néanmoins, pour maintenir ses hautes capacités dans le temps, graissez de temps en temps le fond après le nettoyage.

Cas particuliers

- Les traces blanches

Une couche de grain blanche peut apparaître sur la surface anti-adhésive. Cela peut être dû à un déchargement minéral provenant de l'eau et/ou de la séparation de l'amidon provenant de certains aliments. Vous pouvez enlever la couche blanche à l'aide d'une éponge imprégnée de jus de citron pressé ou de vinaigre. Ensuite lavez, rincez et graissez la surface antiadhésive avec un peu d'huile végétale.

- Le revêtement bruni

Les petits points blancs incrustés des revêtements anti-adhésifs sont des particules de céramique. Au contact répété de la chaleur cette matière brunit naturellement. Il s'agit de l'évolution normale de la matière. Ni l'efficacité, ni la résistance du revêtement ne seront altérés.

C. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Aluminium, bruni de satin ou acier inoxydable

Lavez l'ustensile à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'une éponge. Enlevez les saletés et résidus brûlés avec de l'eau et un produit d'entretien qui ne contient pas de poudre à récurer. N'utilisez pas d'éponge métallique ou de grattoir fort. Ensuite, rincez minutieusement l'ustensile et essuyez-le immédiatement. Ne trempez pas les ustensiles en aluminium longtemps pour que le revêtement anti-adhésif brillant ne s'abîme pas.

Couvercles

Lavez minutieusement le couvercle après chaque utilisation. Ne

laissez pas de résidus alimentaires se déposer sur la surface et la bordure. Séchez bien le couvercle de façon à ce qu'il n'y ait pas de reste d'eau savonneuse, le joint pourrait à la longue s'endommager. N'utilisez pas de poudres à récurer ni de grattoir pour conserver la brillance du couvercle.

Manche et bouchons

Ne laissez jamais le manche en contact avec la source de chaleur. Ne laissez pas la flamme monter le long des côtés extérieurs de l'ustensile afin d'éviter que le manche chauffe.

Contrôlez régulièrement le vissage des manches et bouchons, s'ils se détendent, serrez les vis. Lors de l'assemblage des ustensiles, faites attention à ne pas visser trop serré les vis du bouchon.

Ces consignes ne s'appliquent pas aux poignées rivetées !

Stockage

Suspendez l'ustensile sur le mur grâce au trou présent dans le manche ou stockez-le dans un placard de cuisine, dans un lieu où il ne se couvrira pas de poussières. Pour éviter les rayures du couvercle, tournez-le vers l'intérieur. Mettez un essuie-tout en papier entre l'ustensile et le couvercle.

Ne stockez jamais un ustensile mouillé !

CONSEILS DE CUISSON

Faites-vous attention au nombre de calories que vous consommez ?

Grâce aux surfaces antiadhésives de nos ustensiles, la plupart des repas peuvent être préparés avec peu ou sans matières grasses. La majorité des viandes, même si cela ne se voit pas à l'œil nu, contient des matières grasses. Ainsi, dans l'ustensile anti-adhésif, la viande peut être grillée sans coller à la surface jusqu'à ce que ses matières grasses s'extraient. Egouttez ensuite le surplus avant de servir.

Un mode de préparation de repas beaucoup plus sain peut vous aider à maîtriser vos consommations caloriques. L'aliment ne collant pas à la surface, il sera également très simple de nettoyer l'ustensile : un simple coup de chiffon humide ou une éponge peuvent suffire.

CONSEILS POUR LE FOUR

MATÉRIAU	FONTE ALUMINIUM & GREBLON	INOX & GREBLON	INOX (Uniquement)
GAMMES	- Mooove, - Black/Cream Rock	- A. Dimitch - Luxury - Pomme & Silicone	- Professional Line
TEMPÉRATURE (Max.)	230°C	250°C	420°C
USTENSILES	AVEC MANCHONS & POIGNÉES AMOVIBLES	TOUS	TOUS
COUVERCLE	NON COMPATIBLE (Sauf Rôtissoire)	NON COMPATIBLE	COMPATIBLE

ATTENTION !

N'utilisez l'ustensile que conformément à son mode d'usage !

Respectez attentivement les consignes décrites. Ne laissez pas l'ustensile vide sur une surface de cuisson en fonctionnement. Outre le gaspillage d'énergie, cela peut endommager ou influencer les propriétés de votre ustensile, une transformation de couleur à terme et détruire le manche et les boutons.

Ne laissez pas le manche dépasser de la surface de cuisson, si votre vêtement s'accroche vous pourriez renverser l'ustensile. Le manche ne doit pas dépasser au-dessus d'un autre brûleur ou plaque de cuisson.

Ne laissez pas l'ustensile plein d'huile chaude sans surveillance. Lors du grillage et de la cuisson vous pouvez utiliser le couvercle pour empêcher les matières grasses de jaillir mais vous devez toujours être à proximité.

Pour la cuisson ne versez pas une quantité d'huile excédant 1/3 de la contenance de l'ustensile afin que cela ne déborde pas durant la cuisson. L'ustensile doit être bien fermé et l'aliment cuire en continu. Pour préparer un repas plus savoureux, changez régulièrement l'huile.

Après la cuisson ne stockez pas l'aliment préparé dans l'ustensile mais mettez le toujours dans un autre récipient.

GARANTIE

1. La garantie repose sur des dommages dus à des vices de fabrication.
2. La garantie ne couvre pas les dommages survenus pendant le nettoyage des ustensiles dans le lave-vaisselle, d'un accident suite à l'utilisation non-conforme à l'usage privé ou professionnel ainsi que par une détérioration volontaire.
3. La garantie ne prend pas en compte les dommages dus aux rayures, aux taches alimentaires, aux changements couleur des ustensiles ou à la surchauffe.
4. La garantie exclue explicitement les cas de dommages fortuits ou indirects des ustensiles.

COMMENT FAIRE VALOIR VOTRE GARANTIE ?

Votre facture d'achat est l'unique bon de garantie possible, conservez donc soigneusement cette dernière.

Pièces détachées ou accessoires

Vous pourrez les commander auprès de votre revendeur ou sur notre site.

Retrouvez les conseils et astuces culinaires de nos chefs, notre guide d'achat et tous nos produits sur :

www.schumannpro.com

ENGLISH

INTRODUCTION

You have chosen a Schumann Professionnel product with a high performances coating and we thank you for this.

Before the first use, please read carefully this user guide and to respect the instructions fitting your cookware. The following instructions apply to all our cookware, however some coatings may require a particular attention. We will summarize advices on the use, the upkeep of your cookware, and ideas for a healthier cooking.

IMPORTANT

MOUNTING THE LID

OVER

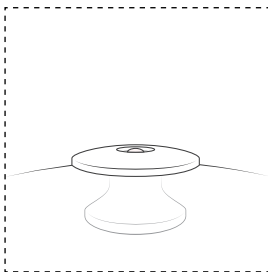


FIG. A - Unwrapping

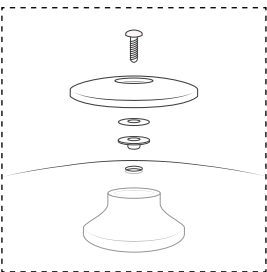


FIG. B - Separating pieces

UNDER

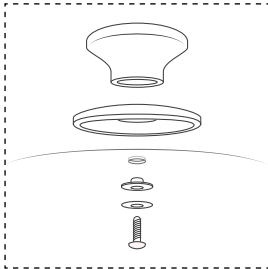


FIG. C - Assembling

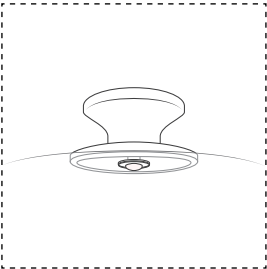


FIG. D - Final

USAGE INSTRUCTIONS

A. TEMPERATURE CONTROL

Continuous high heat shortens the life of the coating and the cooking quality. Use low or medium heat. A more consistent temperature during the cooking cycle provides best cooking results. It is important to select the right pan size for the cooking task and the right burner size for the pan.

Even if used materials are made to resist to high temperatures, adjust the flame when using gas so it does not extend up the sides of the pan.

Remember :

- High heat damages your cookware !
- Letting burn an empty cookware can damage it.

B. COOKING WITH OUR PRODUCTS

You might need time to get used to your new cookware and optimize his use. Examine the heat levels of your cooker and see how the pan reacts to temperature's changes.

Cooking meats

High temperatures could make meat tough. It should only be necessary for browning meat. If you forget food on high heat it can grill and damage both the food and the surface that it will stick on.

Even tougher cuts of meat remain juicy and tender when cooked at medium-to-low temperatures. Make sure the meat fit the pan snugly. If too full, meat stews rather than grills; if half-empty, juices will burn

in the uncovered area.

For a tender meat, please use the Schumann Professionnel “Tasty Cooking” lid (provided with frypans and other cookware) during the first minutes of cooking. Also available as spare parts in-store and on www.schumannpro.com.

Do not forget to lower temperature when using a lid !

Cooking vegetables

For a tasty vegetable cook: grill and stew. Heat one tablespoon of vegetable* oil in the cookware. Add the vegetables and pour about ¼ cup (60 ml) of water. Cover, reduce heat immediately then stew a few minutes until the vegetables are tender inside and crispy outside. Because you stew vegetables in a short time and with a lower amount of water they keep color, flavor and nutritional values.

*No need to add oil when cooking at low temperature in a frying pan full of mix vegetables.

CARE INSTRUCTIONS

A. USE PRECAUTIONS

The cooking surface is durable and very strong. If you take care of your cookware, you should preserve the non-stick property.

Although a strong coating resistance, we advise you to use high resistance plastic or wooden cooking utensils to avoid damages on the surface. Avoid the use of sharp metal utensils such as forks, knives, scissors or smashers for example.

Minor scratching will affect only the appearance of the coating; it will not affect its non-stick property or the food cooking.

B. CLEANING INTERIOR SURFACES

Schumann Professionnel cookware is designed to give you unequalled performance with the minimum effort in both cooking and cleaning. A short hand-washing with hot soapy water is enough.

Even if this is possible, we do not recommend the use of a dishwasher. The corrosive nature of dishwasher's detergent coupled with very high water temperature can cause permanent damages.

Prewash

Remove the cookware from the stove let it cool on a heat-resistant surface. Do not pour cold water into a hot cookware. This can cause the warping of its bottom and, if there is still oil it can spatter. To remove food remnants, soak the cookware in hot water a few minutes before washing.

- Classic coatings (Inox 18/10, Inox...)

After cleaning a stainless steel cookware, some white marks may appear (it may be white marks or more colorated than inox). These marks will easily disappear if you clean them with some hot white vinegar. To do so, boil up some vinegar directly in the cookware, and then rub the marks.

This is a very effective and economic method.

If you want to get some better results without striking the inox, it is very important to follow the way the stainless steel is brushed. Don't use any scourer on inox, or else you will scratch it out.

- Non-stick coatings (Greblon, Xylan...)

Wash thoroughly your cookware after each use to remove all dirt and food remnants. During its following use those residues could burn on the surface, cause stains and damage the non-stick quality.

Use non-abrasive cleaning products which clearly state "safe for cleaning non-stick surfaces". Do not use steel wool, coarse scouring pads or powders.

Schumann professionnel's marble coating cookware gives you the opportunity to cook with a small amount of fat or without any. Nevertheless, to keep its high qualities, grease the bottom occasionally after cleaning.

Particular case

- White marks

A spotter white film may appear on the non-stick surface. It may be caused by minerals in the water or starch from the food. This film can be removed by rubbing the non-stick surface with a sponge that has been dipped in lemon juice or vinegar. Then wash,

rinse and grease the non-stick surface with vegetable oil.

- Brown coating

Little white points incusted in the “marble” coating are natural ceramic particles. Upon regular contact with heat this material naturally tanned. It is the normal evolution of this material. There is no specific care to add. Neither the efficiency nor the resistance of the coating will be affected.

C. CLEANING EXTERIOR SURFACES

Satin, polished aluminum or stainless steel

Clean the cookware with hot soapy water and a sponge. Remove residues with a non-abrasive cleaner. Do not use steel wool, coarse scouring pads or powders. Then rinse thoroughly and dry immediately. Do not soak your aluminum cookware for a long time to preserve your bright non-stick coating.

Lids

Wash the lid thoroughly after each use. Do not let food remnants accumulate themselves on the surface and the edge. Do not use steel wool, coarse scouring pads or powders to preserve the brightness of the lid.

Handles & Knobs

Ensure that handles aren't in contact with the heat source. Do not let gas flames climb to the sides of the cookware. This way the handles will not hot. Check periodically the screwing of handles and knobs, if they are slacken, tighten the screw. When assembling the cookware, please do not over tighten the knobs' screws.

Do not consider those lines if you own a riveted cookware !

Storage

Hang the cookware by the handle hole or store it in a kitchen cupboard to keep it dust-free. Invert the lid position and add a kitchen paper between the cookware and the lid to prevent possible scratches.

Do not store your cookware when wet !

COOKING INSTRUCTIONS

Do you watch your fat intake ?

Thanks to Schumann Professionnel's non-stick coating products, most meals will be cookable with a small amount of fat or without any. Even if not visible, most meats contain fat. Therefore, the hot marble-like coating allows you to brown the meat without fat, with no danger of sticking, similarly for bacon, sausages and others kind of meats...

A healthier way of cooking is to cook the meat until the fat runs out. Then drain it before serving. As food will not stick the wall, it will be easier to clean up the cookware! Just be careful on how high the cooking temperature is.

OVEN INSTRUCTIONS

MATERIAL	CAST ALUMINIUM & GREBLON	INOX & GREBLON	INOX (Only)
SERIES	- Mooove, - Black/Cream Rock	- A. Dimitch - Luxury - Pomme & Silicone	- Professional Line
TEMPERATURE (Max.)	230°C	250°C	420°C
COOKWARE	WITH MOVABLE HANDLES & SLEEVES	ALL	ALL
LID	NOT COMPATIBLE	NOT COMPATIBLE	COMPATIBLE

ATTENTION !

Follow use and care instructions carefully !

Remember not to leave an empty cookware on a hot stove. Beyond the energy waste, it may damage or affect the cookware quality, discolor it and damage knobs and handles.

Make sure handles do not protrude from the cooker where they could be snagged by clothes then knock over the cookware. Similarly, put the handles away from other burners and electric units to keep them from getting hot.

Do not leave your cookware full of hot oil unattended.

The lid can be used to preserve yourself from spatters when grilling or cooking but you still have to keep an eye on it.

When deep-frying, do not pour more than 1/3 of the cookware with oil to make sure it will not run-over while cooking. The cookware should be closed and the food cooks continuously. For best results, change oil frequently.

Do not store food in the cookware after cooking; put it in another container.

GARANTUEE

1. The guarantee covers manufacturing defects.
2. The guarantee does not cover damages caused by the use of dishwasher, or caused by accident due to misuse, both private and professional use, and abuse.
3. Scratches, stains, discoloration or damages caused by overheating are not included in the guarantee either.
4. Incidental or consequential damages are expressly excluded by this guarantee.

HOW DO I APPLY MY GUARANTEE ?

Your invoice is the only guarantee bill allowed, please keep it safely.

Spare parts or accessoires

You can order them from your seller or on our website.

Find advices and culinary tricks of our chefs, our buying guide and all our cookware on :

www.schumannpro.com

DEUTSCH

EINFÜHRUNG

Wir bedanken uns bei Ihnen sehr dafür, dass Sie eine Schumann Professionel Hochleistungs-Beschichtung gewählt haben.

Lesen und befolgen Sie bitte diese Gebrauchs- und Pflegeanweisungen sorgfältig vor dem Gebrauch Ihres Kochgeschirrs. Die folgenden Anweisungen gelten für alle beschichteten Pfannen, aber eine Beschichtung kann besondere Aufmerksamkeit benötigen. Dies wird Ihnen anzeigen, wie Sie Ihre neue(n) Pfanne(n) verwenden oder pflegen sollen. Auch ein paar Hinweise auf gesünderes Kochen werden angeboten.

WICHTIG

DECKEL MONTAGE

ÜBER

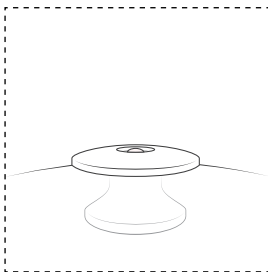


FIG. A - Auspacken

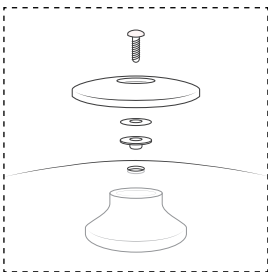


FIG. B - Trennung der Teile

UNTER

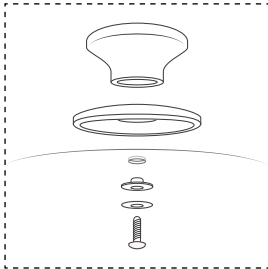


FIG. C - Montage

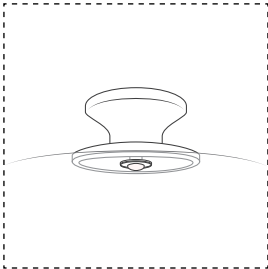


FIG. D - Final

VERWENDUNGSANWEISUNGEN

A. TEMPERATURREGELUNG

Kontinuierlich hohe Hitze wird die Lebensdauer der Beschichtung und der Kocheigenschaften verkürzen. Verwenden Sie niedrige oder mittlere Hitze. Eine konstante Temperatur während des Kochvorgangs liefert die besten Kochergebnisse. Es ist wichtig, die richtige Größe für die Kochaufgabe und die richtigen Brennergröße für die Pfanne auszuwählen.

Auch wenn die verwendeten Materialien hergestellt werden, um die hohen Temperaturen widerzustehen, stellen Sie bei der Verwendung von Gas die Flamme ein, so dass die Flamme nicht bis die Seiten der Pfanne ersteckt.

Merkenn Sie sich :

- Hohe Hitze beschädigt Ihr Kochgeschirr!
- Wenn Sie ein leeres Kochgeschirr brennen lassen, kann es das Kochgeschirr beschädigen.

B. KOCHEN SIE MIT UNSEREN PRODUKTEN

Vielleicht brauchen Sie Zeit, sich an Ihr neues Kochgeschirr zu gewöhnen und seinen Gebrauch zu optimieren. Prüfen Sie die Hitzstufe Ihres Kochgeschirrs und schauen Sie mal, wie die Pfanne auf Änderungen der Temperatur reagiert.

Kochen von Fleisch

Mit hohen Temperaturen kann das Fleisch hart werden. Es sollte nur für Anbraten von Fleisch notwendig sein. Falls Sie das Essen auf hoher Hitze vergessen, kann es sowohl das Essen als auch die

Oberfläche, die das Essen berührt, grillen und beschädigen.

Auch härtere Fleischstücke bleiben saftig und zart, wenn sie bei mittlerer-bis-niedriger Temperatur gegart werden. Stellen Sie sicher, dass das Fleisch zu der Pfanne fest passen kann. Wenn es zu voll ist, ist geschmortes Fleisch besser als Grill; wenn halb Volumen des Kochgeschirrs leer ist, werden Säfte im unbedeckten Bereich brennen.

Für ein zartes Fleisch benutzen Sie bitte das „Schumann Professionnel schmackhafte Kochen Deckel“ (geliefert mit Bratpfannen und anderes Kochgeschirr) während der ersten Minuten des Kochens. .

Vergessen Sie nicht bei der Benutzung eines Deckels,
auf eine niedrige Temperatur einzustellen !

Kochen von Gemüse

Kochen für ein schmackhaftes Gemüse: Grill und Eintopf. Erhitzen Sie zuerst ein Esslöffel von pflanzlichem* Öl im Kochgeschirr. Fügen Sie das Gemüse hinzu und gießen etwa ¼ Tasse (650 ml) Wasser. Bedecken Sie den Deckel, und reduzieren Sie bitte die Wärme unverzüglich und dann schmoren für ein paar Minuten, bis das Gemüse innen weich und außen knusprig sein werden. Weil das Gemüse in einer kurzen Zeit und mit einer geringeren Menge an Wasser geschmort wird, hat es seine Farbe, Geschmack und Nährwerte gehalten.

*Wenn es bei niedriger Temperatur in einer Pfanne voller Gemüse-Mischen kocht, ist es nicht notwendig, Öl hinzuzufügen.

PFLEGEANWEISUNGEN

A. VORSICHTSMASSNAHMEN

Die Kochfläche ist dauerhaft und sehr stark. Wenn Sie Ihr Kochgeschirr sehr sorgfältig pflegen möchten, sollten Sie die Antihaft-Eigenschaft bewahren. Obwohl es eine sehr starke Widerstandsbeschichtung hat, empfehlen wir Ihnen, dass Sie ein Kunststoff oder hölzerne Küchengeräte mit hoher Widerstandsfähigkeit verwenden, um Beschädigung auf der Oberfläche zu vermeiden. Vermeiden Sie bitte, scharfe Metallgegenstände wie Gabeln, Messer, Schere oder Kracher zu verwenden.

Kleine Kratzer wirken sich nur auf die Darstellung der Beschichtung ein; sie beeinträchtigen die Antihaft-Eigenschaft oder die Sperisenzubereitung nicht.

B. REINIGUNGSINNENFLÄCHEN

Schumann Professionnel Kochgeschirr ist entworfen, um Ihnen unvergleichliche Leistung mit minimalem Kraftaufwand im Kochen und in der Reinigung anzubieten. Ein kurzes Waschen mit Hand durch warmes Seifenwasser ist genug.

Selbst wenn dies möglich ist, empfehlen wir auch nicht, einen Geschirrspüler zu verwenden. Die korrosiven Eigenschaften des Waschmittels von dem Geschirrspüler können mit sehr hoher Wassertemperatur verbinden und können eine dauerhafte Beschädigung zuführen.

Vorwäsche

Entfernen Sie das Kochgeschirr vom Herd und kühlen es auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Gießen Sie bitte kein kaltes Wasser in ein heißes Kochgeschirr. Dies kann das Verziehen seines Bodens

zuführen und, falls es noch Öl darin gibt, kann es Spritzer verursachen. Um die Speisereste zu entfernen, befeuchten Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser für ein paar Minuten vor dem Waschen.

- Klassisches Beschichtungskochgeschirr (Edelstahl...)

Nach der Reinigung eines Edelstahl-Kochgeschirrs könnten manche weißen Flecken erscheinen (Die könnten weiße Flecken oder mehr koloriert als Edelstahl sein). Diese Flecken können sehr leicht verschwinden, wenn Sie sie mit heißem weißem Essig reinigen. Dazu können Sie den Essig direkt in dem Kochgeschirr aufkochen, und dann können Sie die Flecken reiben.

Dies ist eine sehr effektive und wirtschaftliche Methode.

Wenn Sie einige bessere Ergebnisse ohne Anschlagen des Edelstahls erhalten möchten, ist es sehr wichtig, den Bürstenweg des Edelstahls zu befolgen. Verwenden Sie keinen Topfkratzer auf dem Edelstahl, sonst sollten Sie es auskratzen.

- Non-stick coatings (Greblon, Xylan...)

Um alle Schmutze und Speisereste zu entfernen, waschen Sie bitte Ihr Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich. Während der folgenden Verwendung könnten diese Rückstände auf der Oberfläche brennen, Flecken verursachen und die Antihaf-Eigenschaft beschädigen.

Verwenden Sie bitte das nicht-scheuernde Reinigungsmittel, das klar aussagt, dass es für die Reinigung der Antihaf-Oberflächen sicher ist. Verwenden Sie bitte keine Stahlwolle, grobe Scheuermittel oder Pulvern.

Das Schumann Professionnel Marmor Beschichtung Kochgeschirr bietet Ihnen eine Gelegenheit, mit einer kleinen Menge von Fett oder

ohne Fett zu kochen. Dennoch fetten Sie bitte gelegentlich nach der Reinigung, damit es eine hohe Eigenschaft halten kann.

Besonderer Fall

- Weiße Flecken

Eine gefleckte weiße Folie kann auf der Antihaft-Oberfläche entstehen. Sie kann von den Mineralstoffen im Wasser oder der Stärke aus dem Essen hervorgerufen werden. Diese Folie kann durch Reiben der Antihaft-Oberfläche mit einem Schwamm, der schon in dem Zitronensaft oder im Essig eingetaucht wird, entfernt werden. Dann waschen, spülen und fetten Sie diese Antihaft-Oberfläche mit Pflanzenöl.

- Bräunung der Beschichtung

Kleine weiße Punkte verkrustet in der „Marmor“ Beschichtung sind natürliche keramische Partikeln. Nach regelmäßiger Berührung mit Hitze wird dieses Material natürlich gebräunt. Es ist die normale Entwicklung des Materials. Es gibt keine spezifizierte Behandlung hinzufügen. Weder die Effizienz oder die Beständigkeit der Beschichtung wird beeinträchtigt.

C. REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHE

Satinierte, polierte Aluminium oder Edelstahl

Reinigen Sie bitte das Kochgeschirr mit heißem Seifenwasser und einem Schwamm. Entfernen Sie Rückstände mit einem abriebfesten Reinigungsmittel. Verwenden Sie Stahlwolle, grobes Scheuermittel oder Pulver nicht. Dann spülen Sie das Kochgeschirr gründlich und trocknen Sie es sofort. Um eine helle Antihaftbeschichtung zu bewahren, weichen Sie bitte Ihr Aluminium-Kochgeschirr nicht für eine lange Zeit ein.

Deckel

Nach jedesmaligem Gebrauch waschen Sie den Deckel gründlich. Lassen Sie bitte die Speisereste nicht auf der Oberfläche und an dem Rand sammeln. Um die Helligkeit des Deckels zu bewahren, verwenden Sie Stahlwolle, grobes Scheuermittel oder Pulver nicht.

Griffe und Knäufe

Setzen Sie sicher, dass die Griffe nicht in Berührung mit der Wärmequelle sind. Lassen Sie die Gasflamme nicht an den Seiten des Kochgeschirrs klettern. Damit werden die Griffe nicht heiß sein. Überprüfen Sie regelmäßig die Verschraubung der Griffe und der Knäufe. Wenn sie entspannt sind, ziehen Sie die Schrauben fest. Beim Zusammenbau des Kochgeschirrs ziehen Sie bitte die Schrauben der Knäufe nicht zu fest an.

Wenn Sie ein Kochgeschirr mit Nieten besitzen,
berücksichtigen Sie nicht diese Zeilen !

Aufbewahrung

Hängen Sie das Kochgeschirr durch den Griffloch oder bewahren Sie es in einem Küchenschrank, um es staubfrei zu halten. Fügen Sie ein Küchenpapier zwischen dem Kochgeschirr und den Deckel, um mögliche Kratzer zu vermeiden.

Lagern Sie Ihr Kochgeschirr bei Nässe nicht!

KOCHENWEISUNGEN

Achten Sie auf Ihre Fettaufnahme ?

Dank der Schumann Professionnel Antihafbeschichtungsprodukte werden die meisten Mahlzeiten mit einer kleinen Menge Fett oder mit keinem Fett gekocht. Auch wenn es nicht sichtbar ist, enthält das meiste Fleisch Fett. Daher erlaubt diese heiße marmorartige Beschichtung Sie, das Fleisch zu bräunen, aber ohne Gefahr von Verklebungen, was in ähnlicher Weise für Schinkenspeck, Würst und andere Arten von Fleisch... ist.

Eine gesündere Art des Kochens ist es, dass das Fleisch zubereitet wird, bis das Fett ausläuft. Dann gießen Sie es ab und servieren. Achten Sie bitte nur darauf, wie hoch die Kochtemperatur ist.

OFENWEISUNGEN

MATERIAL	ALUMINIUMGUSS & GREBLON	EDELSTAHL & GREBLON	ALLE EDELSTAHL
BEREICHE	- Moove, - Black/Cream Rock	- A. Dimitch - Luxury - Pomme & Silicone	- Professional Line
TEMPERATUR (Max.)	230°C	250°C	420°C
GESCHIRR	MIT ABNEHMBAREN ÄRMELN UND GRIFFEN	ALLE	ALLE
DECKEL	NICHT KOMPATIBEL	NICHT KOMPATIBEL	KOMPATIBEL

ACHTUNG !

Bitte missbrauchen Ihr Kochgeschirr nicht! Verfolgen Sie bitte Gebrauchs-und Pflegeanweisungen sorgfältig !

Merken Sie sich, ein leeres Kochgeschirr nicht auf einem heißen Ofen zu lassen. Neben der Energieverschwendung kann es die Qualität des Kochgeschirrs beschädigen oder beeinflussen, kann es das Kochgeschirr entfärben und kann es die Knäufe und die Griffe des Kochgeschirrs beschädigen.

Stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht aus dem Herd herausragen, wo das Kochgeschirr von Kleidern umgestoßt wird. Ebenso setzen Sie die Griffe entfernt von anderen Brennern und elektrischen Geräten, damit sie nicht heißer werden können.

Lassen Sie bitte Ihr Kochgeschirr nicht voll mit heißem Öl aber unbeaufsichtigt.

Der Deckel kann verwendet werden, um sich beim Grillen oder Kochen vor Spritzern zu bewahren, aber Sie müssen noch ein Auge auf ihm haben.

Beim Frittieren gießen Sie nicht mehr als 1/3 des Kochgeschirrs mit Öl, um sicherzustellen, dass es beim Kochen nicht überfließen wird. Das Kochgeschirr sollte geschlossen werden und das Essen soll kontinuierlich gekocht werden. Um beste Kochergebnisse zu erzielen, wechseln Sie Öl häufig.

Nach dem Kochen lagern Sie kein Lebensmittel in dem Kochgeschirr; legen Sie es in einen anderen Behälter.

GARANTIE

1. Die Garantie deckt Herstellungsfehler.
2. Die Garantie deckt die Schäden, die durch Gebrauch von Geschirrspüler oder durch Unfall wegen der Zweckentfremdung (sowohl private als auch professionelle Anwendung) und des Missbrauches verursacht werden, nicht ab.
3. Kratzer, Flecken, Verfärbungen oder Schäden, die durch Überhitzung verursacht werden, werden nicht in der Garantie abgedeckt.
4. Neben-oder Folgeschäden sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen.

WIE BEWERBE ICH MICH MEINE GARANTIE ?

Ihre Rechnung ist der einzige erlaubte Gesetzentwurf für die Garantie, und bewahren Sie sie bitte sorgfältig.

Ersatz-oder Zubehörteile

Sie können die Produkte von Ihrem Händler oder auf unsere Website bestellen.

Finden Sie Ratschläge und kulinarischen Tricks von unseren Köchen:

www.schumannpro.com

ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN

Usted ha elegido una capa del alto rendimiento de Schumann Professionnel y le agradecemos por esto.

Lea y siga por favor el uso y las instrucciones de cuidado cuidadosamente antes del primer uso de sus utensilios de cocina. Las instrucciones siguientes se aplican a todas las cacerolas revestidas, pero alguna capa puede requerir la especial atención. Esto le dirá cómo utilizar y tomar el cuidado de sus nuevas cacerolas, incluyendo algunos consejos de cocinar más sanos.

IMPORTANTE

MONTAJE DE LA TAPA

ENCIMA

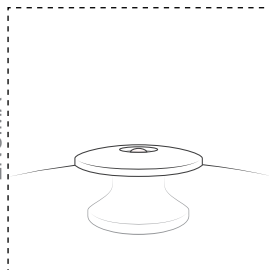


FIG. A - Desenvolviendo

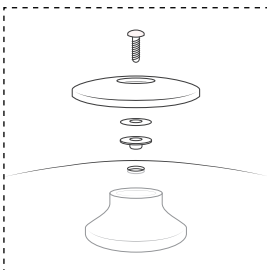


FIG. B - Separación de las piezas

DEBAJO

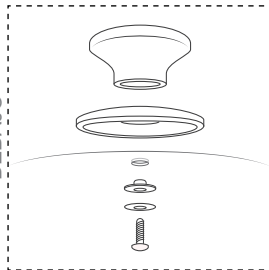


FIG. C - Montaje

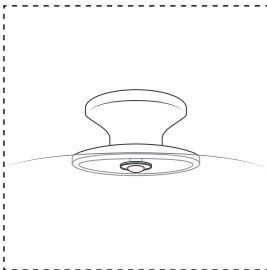


FIG. D - Final

INSTRUCCIONES DEL USO

A. CONTROL DE LA TEMPERATURA

El alto calor continuo acorta la vida de la capa y de la calidad de cocinar así que debe utilizar calor bajo o medio. Una temperatura más constante durante el período de cocinar proporciona el mejor resultado de cocinar. Es importante seleccionar el tamaño correcto de la cacerola para la tarea de cocinar y el tamaño correcto de la hornilla para la cacerola.

Incluso si están utilizados los materiales se hacen para resistir a las temperaturas altas, al usar el gas para ajustar la llama así que no extiende encima de los lados de la cacerola.

Recordar :

- ¡El calor alto daña sus utensilios de cocina!
- Dejar quemando un utensilio de cocina vacío puede dañarlo.

B. COCINAR CON NOS PRODUCTOS

Usted puede necesitar tiempo de acostumbrarse a sus utensilios de cocina nuevos y de optimizar su uso. Examine los niveles del calor de su cocina y vea cómo la cacerola reacciona a los cambios de temperatura.

Cocinar las carnes

Las temperaturas altas podían hacer la carne dura. Debe solamente ser necesario para broncear la carne. Si usted olvida que la comida en alto calor puede asar a la parrilla y dañar la comida y la superficie, se pegará en la cacerola.

Incluso cortes de la carne más duros siguen siendo jugosos y blandos cuando están cocinados en las temperaturas medio-a-bajas. Asegúrese de que la carne cupiera la cacerola comodamente. Si demasiado es llena, los guisos de carne en lugar de rejillas ; si están semivacíos, los jugos quemarán en el área destapada.

Para una carne blanda, utilice por favor la “tapa de cocinar sabrosa de Schumann Professionnel” (proporcione las cacerolas de fritada y otros utensilios de cocina) durante los primeros minutos de cocinar.

¡Atención! No olvide a bajar la temperatura al usar una tapa.

Cocinar verduras

Para un cocinero vegetal sabroso: parrilla y guisado. Calor una cuchara de sopa de aceite del vegetable* en el utensilio de cocina. Agregue las verduras y vierta sobre la taza del $\frac{1}{4}$ (650 ml) de agua. Cubra, reduzca el calor inmediatamente luego guiso unos minutos hasta que los vegetales estén tiernos y crujiente fuera. Porque usted puede guisar verduras en poco tiempo y con un periodo más bajo de agua para mantener su color, sabor y valores alimenticios.

*No es necesario añadir aceite al cocinar a baja temperatura en un sartén lleno de verduras de mezcla.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

A. PRECAUCIONES

La superficie de cocción es muy fuerte y duradera. Si usted atiende sus cacerolas, debe preservar las propiedades antiadherentes.

Aunque una resistencia fuerte de recubrimiento, le aconsejamos que utilice alta resistencia, madera o plástica para evitar daños en la superficie de los utensilios de cocina. Evite el uso de utensilios de metal afilados como tenedores, cuchillos, tijeras o destrozadores.

Por ejemplo, la rascadura menor afectará únicamente a la apariencia del revestimiento; Esto no afectará sus propiedades antiadherentes o la cocción de alimentos.

B. LIMPIAR LA SUPERFICIE INTERIOR

Los utensilios de cocina de Schumann Professionnel están diseñados para darle inigualable rendimiento con el mínimo esfuerzo en cocina y limpieza. Un corto lavado a mano con agua caliente y jabón es suficiente. Incluso si esto es posible, no recomendamos el uso del lavavajillas. La naturaleza corrosiva de detergente de lavavajillas junto con agua de muy alta temperatura puede causar daños permanentes.

Prelavado

Quite el utensilio de cocina de la estufa y déjelo refrescarse en una superficie a prueba de calor. No vierta la agua fría en un cookware caliente. Esto puede causar el combeo de su parte inferior y, si todavía hay aceite en él, puede salpicar. Para quitar restos de alimentos, remoje el recipiente en agua caliente unos minutos antes de lavar.

- Revestimientos clásicos (Acero inoxidable 18/10...)

Después de limpiar un recipiente de acero inoxidable, pueden aparecer algunas marcas blancas (pueden ser marcas blancas o más colocado que acero inoxidable). Estas marcas desaparecerán fácilmente si usted las limpia con un poco de vinagre blanco caliente. Para hacer así pues, hierva encima de un poco de vinagre directamente en el utensilio de cocina, y después frote las marcas.

Esto es un método muy eficaz y económico.

Si usted quiere conseguir algunos mejores resultados sin el golpeteo del acero inoxidable, es muy importante seguir la manera que el acero inoxidable está cepillado. No utilice a ningún estropajo para acero inoxidable, o usted lo rasguñará hacia fuera.

- Revestimientos antiadherentes (Greblon, Xylan...)

Lave el recipiente después de cada uso para eliminar todos los restos de suciedad y comida. Durante su siguiente uso esos residuos podrían quemar en la superficie, causar manchas y dañar la calidad antiadherente.

Utilice los productos de limpieza no abrasivos que indican claramente la “caja fuerte para limpiar superficies antiadherentes”. No utilice las lanas de acero, los cojines de fregado gruesos o los polvos.

El utensilio de cocina de mármol de la capa de Professionnel de Schumann le da a usted la oportunidad de cocinar con una pequeña cantidad de grasa o sin ningunos. Sin embargo, para mantener sus altas calidades, engrase la parte inferior de vez en cuando después de limpiar.

Caso particular

- Marcas blancas

Una película manchado blanco puede aparecer en la superficie antiadherente. Puede deberse por minerales en el agua o el almidón de los alimentos. Esta película puede eliminarse frotando la superficie antiadherente con una esponja que ha sido sumergida en jugo de limón o vinagre. Luego lave, enjuague y engrasar la superficie antiadherente con aceite vegetal.

- Curtido de partículas blancas

Pequeños puntos blancos incrustadas en el revestimiento antiadherente son las partículas de cerámicas naturales. Al entrar en contacto regular con calor, este material naturalmente bronceada. Es la evolución normal de este material. No hay ningún cuidado específico para agregar. Ni la eficacia ni la resistencia de la capa se verán afectada.

C. LIMPIAR LA SUPERFICIE EXTERIOR

Aluminio, acero inoxidable pulidos o satinados

Limpie los utensilios con agua caliente jabonosa y una esponja. Eliminar residuos con un abrasivo limpiador. No utilice las lanas de acero, los cojines gruesos de fregado o los polvos. Enjuague bien y seque inmediatamente. No remoje sus utensilios de aluminio por un largo tiempo preservar su brillante capa antiadherente

Tapa

Lave la tapa a fondo después de cada uso. No deje los remanente de la comida acumularse en la superficie y el borde. No utilice las lanas de acero, los cojines gruesos de fregado o los polvos para preservar el brillo de la tapa.

Manijas y perillas

Asegúrese de que las asas no están en contacto con la fuente de calor. No deje que las llamas suban a los lados del recipiente. De esta manera los mangos no se calienten.

Compruebe periódicamente el atornillamiento de las manijas y las perillas, si ellos se aflojen, apriete sus tornillos. Al montar los utensilios de cocina, por favor, no apriete los tornillos de las perillas.

¡No tomar en consideración esas líneas
si tienes un recipiente con remaches!

Almacenamiento

Cuelgue el cookware por el agujero de la manija o almacénelo en un armario de la cocina para mantenerlo libre de polvo. Invierta la posición de la tapa y añada un papel de la cocina entre el utensilio de cocina y la tapa para prevenir rasguños posibles.

¡No almacene su utensilio de cocina cuando está mojado!

INSTRUCCIONES DE COCINA

¿Usted sabe su ingesta de grasas?

Gracias a los productos de la capa antiadherente, la mayoría de las comidas será cocinada con una pequeña cantidad de grasa o sin ningunos. Incluso si es no visible, la mayoría de las carnes contiene la grasa. Por lo tanto, la capa en forma de mármol caliente permite que usted broncee la carne sin la grasa, sin el peligro de adherencia, semejantemente para tocino, salchichas y otros tipo de carnes.

Una manera más sana de cocinar es cocinar la carne hasta el gordo corre hacia fuera. Entonces drénela antes de servir. ¡Pues la comida no pegará la pared, será más fácil limpiar los utensilios de cocina! Apenas tenga cuidado en cómo es alto es la temperatura de cocción.

INSTRUCCIONES PARA HORNO

MATERIAL	FUNDICIÓN, ALUMINIO Y GREBLON	INOXIDABLE Y GREBLON	TODO INOXIDABLE
RANGOS	- Mooove, - Black/Cream Rock	- A. Dimitch - Luxury - Pomme & Silicone	- Professional Line
TEMPERATURA (Max.)	230°C	250°C	420°C
USTENSILIOS	CON ASAS Y MANGUITOS MÓVILES	TODOS	TODOS
TAPA	NO COMPATIBLE	NO COMPATIBLES	COMPATIBLES

¡ATENCIÓN!

¡No utilice mal sus utensilios de cocina! Siga cuidadosamente el uso y las instrucciones de cuidado.

Recuerde no dejar una olla vacía sobre una estufa caliente. Más allá de los residuos de la energía, pueden dañar o afectar a la calidad de los utensilios de cocina, decolorarlo y así como dañar los mangos y perillas.

Asegúrese de que las asas no sobresalgan de la olla donde ellos podrían enredarse con las ropas luego golpee sobre los utensilios de cocina. Asimismo, pone las asas lejos de otros quemadores y los aparatos eléctricos para impedir que se calienten.

No deje los utensilios de cocina llenos de aceite caliente sin vigilancia.

La tapa puede utilizarse para conservar usted mismo de salpicaduras al asar o cocinar pero todavía tiene que cuidarlo.

Al freír, no vierta más de 1/3 del utensilio de cocina con el aceite para asegurarse de que no pueda desbordarse al cocinar. El utensilio de cocina debe ser cerrado y los cocineros de la comida continuamente. Para los mejores resultados, cambie el aceite con frecuencia.

No almacene la comida en el utensilio de cocina después de la cocción; ponerlo en otro recipiente.

GARANTÍA

1. La garantía cubre los defectos de fabricación.
2. La garantía no cubre daños causados por el uso de lavavajillas, o los accidentes debido al mal uso (uso privado y profesional) y al abuso.
3. Arañazos, manchas, decoloración o daños por sobrecalentamiento no están incluidos en la garantía.
4. Daños incidentales o consecuentes quedan expresamente excluidos de esta garantía.

¿CÓMO SOLICITO MI GARANTÍA?

Su factura es la única cuenta de la garantía permitida, por favor lo mantiene sin peligro.

Accesorios o repuestos

Usted puede pedirlos de su vendedor o en nuestro sitio web.

Encuentre los consejos y los trucos culinarios de nuestros cocineros

www.schumannpro.com

ITALIANO

INTRODUCTION

Avete scelto un rivestimento Schumann Professionnel ad alte prestazioni e vi ringraziamo per questa scelta.

Si prega di leggere e seguire le istruzioni per l'uso e la cura con attenzione prima del primo utilizzo del vostro recipiente di cottura. Le seguenti istruzioni si applicano a tutte le pentole rivestite, ma alcuni di rivestimento possono richiedere un'attenzione particolare. Questo vi dirà come utilizzare e prendere cura della vostra nuova pentola, tra cui qualche accenno di sana cottura.

IMPORTANTE

MONTAGGIO DEL COPERCHIO

OLTRE

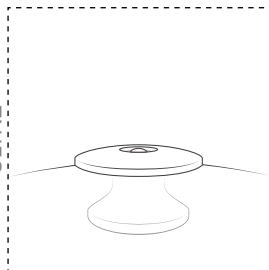


FIG. A - Disimballaggio

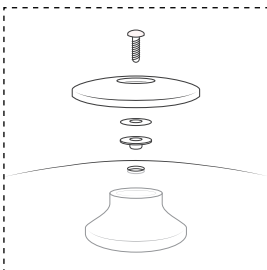


FIG. B - Separazione pezzi

SOTTO

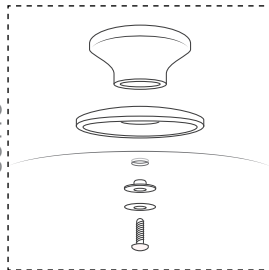


FIG. C - Montaggio

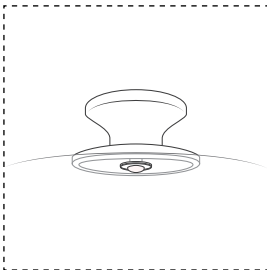


FIG. D - Finale

ISTRUZIONE PER USO

A. CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Continuo calore riduce la durata del rivestimento e la qualità della cottura. Utilizza a fuoco basso o medio. Una temperatura più consistente durante il ciclo di cottura fornisce risultata migliore cottura. E' importante scegliere la giusta dimensione di pentola per il compito di cottura e la dimensione giusta per il bruciatore di pentola.

Anche se i materiali utilizzati sono realizzati per resistere a temperature elevate, quando si utilizza gas regolare la fiamma in modo che non si estende fino ai lati della vaschetta.

Ricorda :

- Calore alto danneggia le vostre pentole!
- Lasciare masterizzare una pentola vuota può danneggiarla.

B. CUCINARE CON I NOSTRI PRODOTTI

YPotrebbe essere necessario del tempo per abituare alla nuova pentola ed ottimizzare il suo uso. Esamina i livelli di calore della Sua cucina e vedi come la padella reagisce alle variazioni di temperatura.

Cucinare carni

Le alte temperature potrebbero fare carne dura. Dovrebbe essere necessario solo per la carne rosolare. Se si dimentica cibo a fuoco alto può danneggiare sia la griglia e il cibo e la superficie che sarà incollata.

Tagli ancora più duri di carne rimangono succosi e teneri alla cottura a temperatura da media a bassa. Assicurarsi che la carne adatta

perfettamente alla padella.

Se troppo pieno, stufati di carne piuttosto che le griglie, se mezzo vuoto, succhi di frutta brucerano nella zona scoperta.

Per una carne tenera, si prega di utilizzare il “Schumann Professionnel coperchio di cicuna gustosa” (fornisce tegamini e altra pentola) durante i primi minuti di cottura.

Non dimenticare di temperatura più bassa
quando si utilizza un coperchio !

Cucinare verdure

Per una cucina vegetale gustosa: griglia e stufa. Riscalda un cucchiaio di olio vegetale* in pentola. Aggiunge le verdure e versa circa ¼ di tazza (650 ml) di acqua. Copri, riduci il calore immediato e stufa qualche minuto fino a quando le verdure sono tenere dentro e croccanti fuori. Perché stufa le verdure in tempi brevi e con una minore quantità di acqua che mantiene i valori del colore, sapore e nutrizionali.

*Non è necessario aggiungere l'olio durante la cottura a bassa temperatura in una padella piena di verdure miste.

ISTRUZIONE PER LA MANUTENZIONE

A. PRECAUZIONI

La superficie di cottura è molto resistente e molto forte. Se si prende cura del vostro recipiente di cottura, è necessario preservare la proprietà antiaderente.

Anche se una forte resistenza del rivestimento, si consiglia di utilizzare materiale plastico ad alta resistenza o utensili da cucina in legno per evitare danni sulla superficie. Evita l'uso di utensili metallici taglienti come forchette, coltelli, forbici o distruttori per esempio.

Minor graffi interesserà solo l'aspetto del rivestimento, ma non influenzerà la sua proprietà antiaderente o la cottura degli alimenti.

B. PULIZIA INTERNI SUPERFICI

Le pentole Schumann Professionnel sono progettate per offrire prestazioni senza pari con il minimo sforzo sia in cucina e pulizia. A breve il lavaggio dalle mani con acqua calda e sapone è sufficiente. Anche se questo è possibile, noi non raccomandiamo l'uso di una lavastoviglie. La natura corrosiva di detersivo per lavastoviglie unita alla temperatura dell'acqua molto alta può causare danni permanenti.

Prelavaggio

Togli la pentola dal fuoco, lascia raffreddare su una superficie resistente al calore. Non versare acqua fredda in una pentola calda. Ciò può provocare la deformazione del suo fondo, se c'è ancora l'olio che può spruzzare. Per rimuovere residui di cibo, immergi la pentola in acqua calda per pochi minuti prima del lavaggio.

- Rivestimento classico (Acciaio inox 18/10, acciaio inox...)

Dopo aver pulito una pentola in acciaio inox, alcune macchie bianche possono apparire (possono essere macchie bianche o più colorato di inox). Questi segni facilmente scomparire se si pulirli con un po' di aceto bianco caldo. Per fare ciò, fate bollire un po' di aceto direttamente nella pentola, e poi strofinare i segni..

Questo è un metodo molto efficace ed economico.

Se si desidera ottenere dei risultati migliori senza colpire l'inox, è molto importante seguire il modo in cui viene spazzolato l'acciaio inossidabile. Non utilizzare il paglietta inox, altrimenti lo graffiare fuori.

- Rivestimento antiaderente (Greblon, Xylan...)

Lava accuratamente le pentole dopo ogni utilizzo per rimuovere la sporcizia e residui di cibo. Durante la sua seguente utilizzare tali residui possono bruciare in superficie, causano macchie e danneggiare la non-stick di qualità.

Usare prodotti non abrasivi per la pulizia che chiaramente stato "sicuro per la pulizia di superfici antiaderenti". Non usare lana d'acciaio, pagliette o polveri grossolane.

Rivestimento Schumann Professionnel pentola in marmo vi dà la possibilità di cucinare con una piccola quantità di grasso o senza niente. Tuttavia, per mantenere le sue alte qualità, il grasso nella parte inferiore di tanto in tanto dopo la pulizia.

Caso particolare

- Segni bianchi

Un film spotter bianco può apparire sul superficie antiaderente.

Può essere causata da minerali in acqua o amido di cibo. Questo film può essere rimosso strofinando la superficie antiaderente con una spugna che è stato immerso in succo di limone o aceto. Poi lavaggio, risciacquo e ingrassare la superficie antiaderente con olio vegetale.

- Concia delle particelle bianche

Piccoli punti bianchi incrostati nel rivestimento “marmo” sono naturali particelle di ceramica. In caso di contatto regolare con il calore di questo materiale, naturalmente abbronzato. E' la normale evoluzione di questo materiale. Non ci sono cure specifiche da aggiungere. Né l'efficienza né la resistenza del rivestimento sarà influenzato.

C. PULIZIA ESTERNE SUPERFICI

Alluminio satinato, lucidato o acciaio inox

Pulisci la pentola con acqua calda e sapone e una spugna. Elimina i residui con un detergente non abrasivo. Non usare lana d'acciaio, pagliette o polveri grossolane. Poi risciacquare accuratamente e asciugare immediatamente. Non immergere la vostra pentola in alluminio per un lungo periodo per preservare il vostro brillante rivestimento antiaderente.

Coperchio

Lava accuratamente il coperchio dopo l'uso. Non lasciare residui di cibo si accumulano sulla superficie e sul bordo. Non utilizzare acciaio lana, tamponi grossolani o polveri abrasive di preservare la luminosità del coperchio.

Maniglie e pomoli

Assicurarsi che maniglie non sono in contatto con la fonte di calore. Non lasciare che le fiamme del gas salire ai lati della pentola. In

questo modo le maniglie non sarà caldo.

Verifica periodicamente l'avvitamento di maniglie e pomoli, se sono allentare, stringi la vite. Durante il montaggio della pentola, si prega di non stringere troppo le viti manopole.

Non prendere in considerazione le linee
se si possiede una pentola con rivetti. !

Conservazione

Appendere il recipiente dal foro maniglia o conservata in un armadio cucina per mantenerlo privo di polvere. Invertire la posizione del coperchio e aggiungere una carta da cucina tra la pentola e il coperchio per evitare eventuali graffi.

Non conservare la pentola quando è bagnata !

ISTRUZIONI DI COTTURA

Guardate il vostro consumo di grassi ?

Grazie ai prodotti di rivestimento antiaderente Schumann Professionnel, la maggior parte dei pasti sarà cucinata con una piccola quantità di grasso o senza niente. Anche se non visibile, la maggior parte delle carni contiene grassi. Pertanto, il rivestimento caldo come marmo consente di rosolare la carne senza grassi, senza pericolo di attacco, in modo analogo per pancetta, salsicce ed altri tipi di carne...

Un modo sano di cottura è quello di cucinare la carne fino a quando il grasso si esaurisce. Poi scola prima di servire. Come il cibo non si attacca al muro, sarà più facile per pulire pentole! Basta essere attenti su quanto sia alta la temperatura di cottura è.

ISTRUZIONI PER FORNO

MATERIALE	CAST ALUMINIO & GREBLON	INOX & GREBLON	TUTTO INOX
GAMME	- Mooove, - Black/Cream Rock	- A. Dimitch - Luxury - Pomme & Silicone	- Professional Line
TEMPERATURA MASSIMA	230°C	250°C	420°C
USTENSILIOS	CON MANIGLIE E MANICHE MOBILE	TODOS	TODOS
COPERCHIO	NON COMPATIBILE	NON COMPATIBILE	COMPATIBILE

ATTENZIONE !

Non abusare della vostra pentola! Segui le istruzioni per l'uso e la cura con attenzione !

Ricordatevi di non lasciare una pentola vuota su una stufa calda. Oltre lo spreco di energia, può danneggiare o compromettere la qualità di pentola, scolorire manopole e danneggiarlo e maniglie.

Assicurarsi che le maniglie non sporgono dalla pentola dove avrebbero potuto essere portato a casa dai vestiti poi rovesciare la pentola. Allo stesso modo, mettere le maniglie lontano da altri bruciatori ed apparecchi elettrici per evitare che sempre più caldo.

Non lasciare la vostra pentola piena di olio bollente incustodito.

Il coperchio può essere usato per preservare se stessi da spruzzi quando grigliate o cucinate, ma devete ancora tenere un occhio su di esso.

Quando la frittura, non versare più di 1/3 della pentola con l'olio per assicurarsi che non va fuori durante la cottura. La pentola deve essere chiusa e i cibi cuociono in modo continuo. Per ottenere i migliori risultati, cambiare l'olio di frequente.

Non conservare alimenti nella pentola dopo la cottura, metterli in un altro contenitore.

GARANTIRE

1. La garanzia copre i difetti di fabbricazione.
2. La garanzia non copre i danni causati dall'utilizzo di lavastoviglie, o causati da incidenti a causa di uso improprio (sia privata e professionale) e di abuso.
3. Cause graffi, macchie, scoloriture o danni da surriscaldamento non sono inclusi nella garanzia.
4. Danni incidentali o consequenziali sono espressamente esclusi da questa garanzia.

COMO FACCIO AD APPLICARE LA MIA GARANZIA ?

La fattura è l'unica garanzia consentita, si prega di tenerla in modo sicuro.

Pezzi di ricambio o accessori

È possibile ordinare dal vostro venditore o sul nostro sito web.

Trova i consigli e trucchi di gastronomiche del nostro capocuoco :

www.schumannpro.com

PORTUGUÊS

INTRODUÇÃO

Você escolheu um revestimento de alto desempenho de Schumann Professionnel e agradecemos por isso.

Por favor, leia e siga cuidadosamente as instruções de uso e cuidados antes da primeira utilização de sua panela. As seguintes instruções se aplicam a todas as panelas revestidas, mas alguns de revestimento pode exigir especial atenção. Isso vai lhe dizer como usar e cuidar da sua panela nova, incluindo algumas dicas de culinária saudável.

IMPORTANTE

A MONTAGEM DA COBERTURA

SOBRE

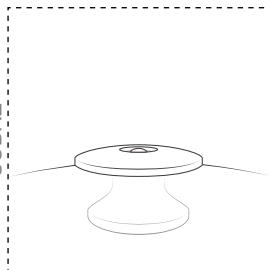


FIG. A - Desembalar

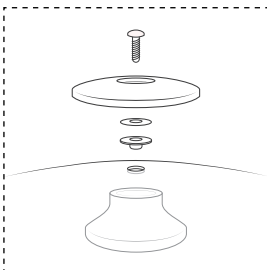


FIG. B - Separatndo peças

ABAIXO

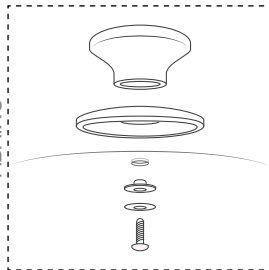


FIG. C - Montagem

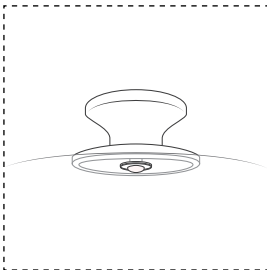


FIG. D - Final

INSTRUÇÕES DE USO

A. CONTROLE DE TEMPERATURA

Calor elevado contínuo reduz a vida útil do revestimento e da qualidade de cozimento. Use fogo baixo ou médio. A temperatura mais consistente durante o ciclo de aquecimento fornece melhores resultados de cozinha. É importante selecionar o tamanho da panela certa para a tarefa de cozinhar e o tamanho certo do queimador para a panela.

Mesmo que os materiais usados são feitos para resistir a temperaturas elevadas, quando se utiliza gás, ajuste a chama de modo que não se estende até aos lados da panela.

Lembre-se :

- Calor alto danifica a sua panela !
- Deixar queimar uma panela vazia pode danificá-lo.

B. COZINHA COM NOSSOS PRODUTOS

Você precisará de tempo para se acostumar com o seu novo aparelho de cozinha e otimizar o seu uso. Examine os níveis de calor de seu fogão e veja como a panela reage às mudanças de temperatura.

Cozimento de carnes

Temperaturas altas t podem fazer a carne dura. Isso apenas deve ser necessário para escurecer a carne. Se você deixar de alimentos em altas temperaturas, pode grelhar e causar danos tanto a comida e a superfície que vai ficar ligada.

Mesmo a carne com cortes duros ficar suculenta e macia quando

cozida em temperaturas médias a baixas. Certifique-se que a carne se encaixam perfeitamente a panela. Se estiver muito cheio, em vez de grelhar a carne, estufar a carne. Em caso de meia panela, os sucos vai queimar na área descoberta.

Para uma carne macia , por favor use a tampa saborosa de cozinha de “ Schumann Professionnel “ (Fornecer com as panelas de fritar e outros utensílios de cozinha) durante os primeiros minutos de cozimento.

Não se esqueça de baixar temperatura
quando se utiliza uma tampa !

Cozimento de vegetais

Para cozinhar vegetal saboroso: grelhados e ensopados. Aqueça um colher de óleo vegetal * na panela. Adicione os legumes e coloque cerca de ¼ copo de água (650 ml). Cubra , reduza o fogo imediatamente depois de alguns minutos até que os legumes estejam macios dentro e frescos fora. Porque legumes são ensopados em um curto pocuo tempo com menor quantidade de água. Mante-se as cor, sabor e valores nutricionais.

*Não há necessidade de adicionar óleo ao cozinhar a baixa temperatura em uma frigideira cheia de legumes misturados.

INSTRUÇÕES DE CUIDADOS

A. PRECAUÇÕES

A superfície de cozimento é durável e muito forte. Se você cuidar de sua panela, você pode preservar a propriedade anti-aderente. Apesar de uma resistência forte de revestimento, recomendamos que você use utensílios de cozinha plástico de alta resistência ou de madeira para evitar danos na superfície. Evite o uso de utensílios agudos de metal, como garfos, facas, tesouras ou quebradores, por exemplo.

A raspagem ligeira afetará apenas a aparência do revestimento; isso não afetará a sua propriedade anti-aderente ou o cozimento de alimentos.

B. LIMPEZA O INTERIOR

Panelas de Schumann Professionnel foi concebido para lhe fornecer um desempenho inigualável com o mínimo esforço em cozinha e limpeza. Uma lavagem de curto tempo com água quente e sabão é suficiente.

Mesmo se isso é possível, não recomendamos o uso de uma máquina de lavar louça. A natureza corrosiva do detergente lava-louças e temperatura muito alta da água pode causar danos permanentes.

Pré-lavagem

Remova a panela do fogão, deixe arrefecer sobre uma superfície resistente ao calor. Não derrame água fria em uma panela quente. Isto pode causar a deformação da sua parte inferior e, se há ainda óleo, pode causar respingos. Para remover os restos de alimentos, mergulhe a panela em água quente por alguns minutos antes de lavar.

- Revestimentos clássicos (Aço inoxidável 18/10...)

Depois de limpar uma panela de aço inoxidável, algumas marcas brancas podem aparecer (pode ser manchas brancas ou mais coloradas de inox). Estas marcas vão desaparecer facilmente se você limpá-los com um pouco de vinagre branco quente . Para isso, ferva um pouco de vinagre diretamente na panela, e em seguida, esfregue as marcas.

Este é um método muito eficaz e econômica.

Se você quiser obter alguns resultados melhores sem colidir com o inox, é muito importante seguir a forma como o aço inoxidável é escovado. Não use qualquer esfregão em inox, ou então você vai arranhá-la para fora.

- Revestimentos antiaderentes (Geylon, Xylan...)

Lave a sua panela perfeitamente depois de cada uso para remover toda a sujeira e os restos de alimentos. Durante o seguinte uso, utiliza esses resíduos poderia queimar na superfície, causando manchas e danificando a qualidade antiaderente.

Use produtos não abrasivos de limpeza que indicam claramente “seguro para a limpeza de superfícies antiaderente “ . Não use palha de aço, esfregões ou pós grosseiros.

Os aparelhos de cozinha de Schumann professionnel com revestimento de mármore dá-lhe a oportunidade de cozinhar com uma pequena quantidade de gordura ou sem qualquer gordura. No entanto, para manter suas altas qualidades , graxa o fundo ocasionalmente após a limpeza.

Caso particular

- Marcas brancas

Uma película der marca branca pode aparecer na superfície antiaderente.

Pode ser causada por minerais na água ou amido de alimentos. Esta película pode ser removida por fricção da superfície anti-aderente com uma esponja que foi mergulhado em sumo de limão ou vinagre. Em seguida, lave, enxague e graxa a superfície anti-aderente com óleo vegetal.

- O bronzeamento de partículas brancas

Pequenos pontos brancos incrustados no revestimento de “ mármore” são partículas naturais de cerâmica . Em contacto regular com o calor deste material naturalmente bronzeada. É a evolução normal deste material. Não há tratamento específico a ser adicionado. Nem a eficiência nem a resistência do revestimento será afectada.

C. LIMPEZA DA SUPERFÍCIE

Cetim, polido alumínio ou aço inoxidável

Limpe a panela com água quente e sabão e uma esponja. Retire os resíduos com um limpador não- abrasivo. Não use palha de aço , esfregões ou pós grosseiros . Em seguida, enxague e seque imediatamente. Não molhe a sua panelas de alumínio por um longo tempo para preservar o seu revestimento antiaderente brilhante.

Tampa

Lava-se a tampa completamente após cada utilização. Não deixe restos de comida acumulam -se na superfície e da borda. Não use palha de aço, grossas esfregões ou pós para preservar o brilho da tampa.

Puxadores e botões

Assegurar que os puxadores não estão em contato com a fonte de calor. Não deixe que as chamas do gás subir para os lados da panela. Desta forma, os puxadores não será quente..

Verifique periodicamente o aparafusamento de puxadores e botões se forem afrouxar, apertar o parafuso. Ao montar os utensílios de cozinha , por favor, não aperte excessivamente os parafusos dos puxadores.

Não levar em consideração essas linhas,
se você possui uma panela com rebites !

Armazenament

Pendure o aparelho de cozinha pelo furo de puxador ou armazená-lo em um armário da cozinha para mantê-lo livre de poeira. Inverta a posição da tampa e adicionar um papel de cozinha entre as panelas e a tampa para evitar arranhões possíveis.

Não guarde o seu aparelho de cozinha quando molhado !

INSTRUÇÕES DE COZINHA

Você observa o seu consumo de gordura ?

Graças a produtos de Schumann Professionnel do revestimento antiaderente, a maioria das refeições será cozinhada e com uma pequena quantidade de gordura ou sem qualquer. O revestimento antiaderente permite-lhe dourar a carne sem gordura, sem perigo de adesão, de forma semelhante para bacon, salsichas e outros...

A maneira mais saudável de cozinhar é para cozinhar a carne até que a gordura se esgote. Em seguida, drená-lo antes de servir. Como o alimento não grude na parede, será mais fácil para limpar os utensílios de cozinha ! Basta ter cuidado sobre com a temperatura alta de cozimento.

INSTRUÇÕES DO FORNO

MATERIAL	CAST ALUMINIUM & GREBLON	INOX & GREBLON	INOX (Only)
GAMAS	- Mooove, - Black/Cream Rock	- A. Dimitch - Luxury - Pomme & Silicone	- Professional Line
TEMPERATURE (Max.)	230°C	250°C	420°C
PANELAS	COM CABOS E LUVAS MÓVEIS	TUDO	TUDO
LID	INCOMPATÍVEIS	INCOMPATÍVEIS	COMPATÍVEL

ATENÇÃO !

Não abuse sua panela! Siga as instruções de uso e do cuidado cuidadosamente !

Lembre-se de não deixar uma panela vazia no fogão quente. Além do desperdício de energia, pode danificar ou afetar a qualidade de painéis, descoloração ou danificar botões e puxadores.

Certifique-se que os puxadores não ultrapassem a extremidade do fogão onde poderia ser apanhados por roupas, em seguida, derubar as painéis. Da mesma forma, coloque os puxadores longe de outros queimadores e aparelhos elétricos para mantê-los de ficar quente.

Não deixe a sua panela cheia de óleo quente sem atenção.

A tampa pode ser usado para preservar-se de respingos ao grelhar ou cozinhar, mas você ainda tem que dar olhada nele.

Quando fritar, não derrame mais de 1/3 da panela com óleo para se certificar que não será derramado durante o cozimento. A panela deve ser fechada com alimentos cozinhados continuamente. Para melhores resultados, troque óleo frequentemente.

Não guarde alimentos na panela após o cozimento, coloque-o em outro recipiente.

GARANTIA

1. A garantia cobre defeitos de fabricação.
2. A garantia não cobre danos causados pelo uso de máquina de lavar louça, ou causados por acidentes devido ao mau uso (tanto privados como para uso profissional) e de abuso.
3. Arranhões, manchas, descoloração, ou danos causadas por sobreaquecimento não estão incluídos na garantia.
4. Danos incidentais ou consequentes estão expressamente excluídos por esta garantia.

COMO POSSO APLICAR A MINHA GARANTIA ?

A factura é a única documento de garantia permitida. Por favor, mantenha-o com segurança

Sobressalentes e acessórios

Você pode encomendá-los com o seu vendedor ou em nosso website.

Procure conselhos e truques culinários dos nossos chefs :

www.schumannpro.com

SCHUMANN
PROFESSIONNEL

GARANTIE
— 25 ANS —

Voir conditions au dos

Cher(e) client(e), en cas de problème concernant un produit défectueux ou abîmé, nous vous informons que vous disposez d'une période de garantie sur ce produit. Veuillez lire attentivement les conditions ci-dessous et conserver ce coupon précieusement. **Attention ! Sans ce coupon, vous ne pourrez faire fonctionner votre garantie.**

TERMES ET CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

1. Les ustensiles de cuisson Schumann Professionnel sont garantis 25 ans, à compter de la date d'achat, sur la régularité du fond de l'ustensile.
2. Les revêtements de cuisson (Greblon, Xylan...) présents dans nos ustensiles sont garantis 12 mois à compter de la date d'achat.
3. La garantie de 12 mois couvre tous les défauts de fabrication ou de matériaux, et toute autre avarie due à la production. Cette garantie exclut donc totalement l'usure normale et toute dégradation lors de l'utilisation.
4. Les ustensiles doivent être utilisés et entretenus selon ce guide d'utilisation.
5. Les accessoires normaux (bouchons, manchons, poignées...) ne sont pas ouverts par cette garantie.
6. Les ustensiles ne doivent être modifiés ou endommagés par aucune réparation ou manipulation extérieure à nos services.
7. L'ustensile dans son intégralité devra nous être retourné à vos frais, dans son emballage d'origine, joint à une copie de la facture d'achat et de ce coupon dûment rempli. Le tout devra être envoyé à l'adresse ci-contre :

Garantie Schumann Professionnel 65 Avenue Jean Mermoz - 93120 LA COURNEUVE

Sujets aux termes et conditions mentionnés ci-dessus, nous devons réparer ou remplacer gracieusement toute(s) partie(s) défectueuse(s) de votre ustensile, à votre demande.

Nom

Adresse

E-mail

Tél.

Revendeur

Date d'achat

Signature



Les revêtements Greblon présents dans les ustensiles Schumann Professionnel sont produits par le laboratoire allemand Weilburger*. Ils sont reconnus comme étant les seuls revêtements à l'effet pierre anti-adhésif, hauts de gamme, garantis sans PFOA, issus du savoir faire Allemand.

***Système certifié ISO 9001:2008 & ISO 14001:2004**

Schumann Professionnel's Greblon coatings are made by the german laboratory Weilburger*. They are known as the only ones high quality nonstick coatings, without PFOA.

*Certified system ISO 9001:2008 & ISO 14001:2004



Les gammes Schumann Professionnel arborant un de ces logos garantissent l'absence totale de PFOA dans la composition de leurs revêtements.

Schumann Professionnel's series showing these logos guarantee their coatings are PFOA-free.



Les gammes Schumann Professionnel arborant ce logo garantissent l'absence totale de PTFE dans la composition de leurs revêtements.

Schumann Professionnel's series showing this logo guarantee their coatings are PTFE-free.

